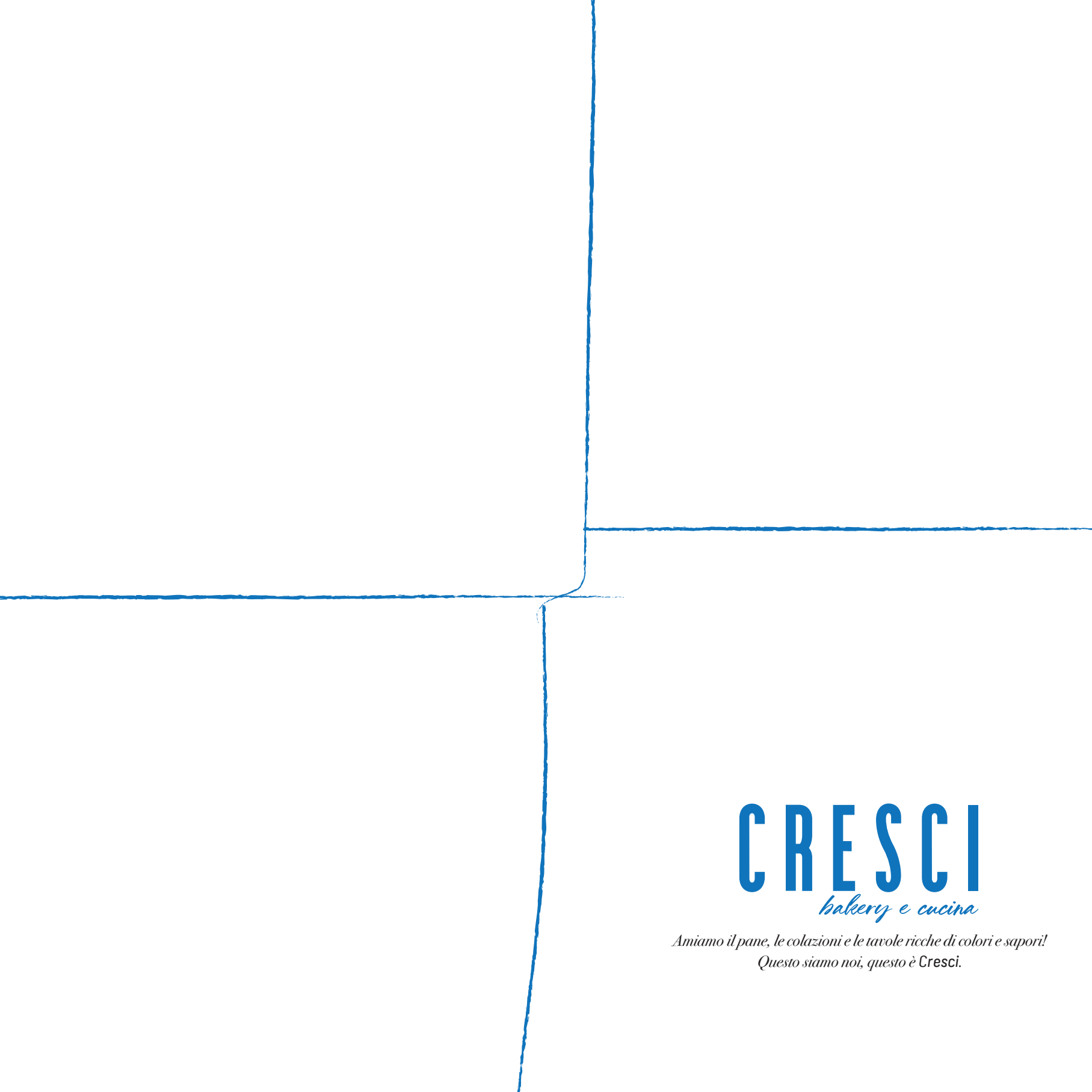




CRESCI

bakery e cucina

*Amiamo il pane, le colazioni e le tavole ricche di colori e sapori!
Questo siamo noi, questo è Cresci.*



I simboli colorati fanno riferimento alla lista allergeni consultabile in ultima pagina.



7.00 / 12.00
VIENNOISERIE

 Croissant
semplice & farcito
€ 2,00

 Pain au chocolat
con cioccolato Bagai 70%
€ 2,50

 Pain suisse
con crema pasticcera e cioccolato Bagai 70%
€ 3,50

 Cinnamon roll
€ 3,50

 Veneziana
con crema zabaione
€ 2,50

 Danese sfogliato
€ 3,50

 Bauletto
con crema di cioccolato al caffè
€ 3,50

 Scrigno
*con frangipane alla nocciola e
ganache montata alla vaniglia*
€ 3,50

Special della settimana

7.00 / 23.30

COLAZIONE E MERENDA

 Yogurt, la nostra granola e frutti di bosco
€ 7,00

 Cake al limone
€ 2,50

 Cake carote e arancia
€ 3,00

 Banana bread al cioccolato
€ 3,00

 Crostate con marmellata
€ 4,00

 Crostata con crema di nocciole Teo&Bia
€ 4,00

 Torta della nonna
€ 4,50

Torte del giorno

7.00 / 23.30
CAFFETTERIA

Espresso € 1,30

Dcaffeinato € 1,80

Cappuccino € 1,80

Caffellatte/Latte macchiato € 1,80

Americano € 2,00

Orzo € 1,80

Ginseng € 1,80

Bevande vegetali (soia e avena) € 2,00

Tè ed infusi € 2,50

Cioccolata calda € 3,00

8:30 / 16:00

COLAZIONE DA RE

Cresci sandwich

*il nostro pane rustico a lievitazione naturale,
prosciutto cotto, formaggio caciocchiato,
salsa olandese e mayo alla senape*
€ 9,00

Avocado "crost"

*crostone del nostro pane rustico a lievitazione
naturale con avocado e salmone affumicato*
€ 11,00

Brisket sandwich

*il nostro pane rustico a lievitazione naturale
con brisket di manzo e salsa tartara*
€ 10,00

Girella croissant

*con uovo in camicia, salsa olandese
e formaggio di capra*
€ 7,00

Baguette farcita

con insalata di pollo cbt e tzatziki
€ 9,00
*con insalata di tonno
e salsa di pomodoro al rum*
€ 9,00

Sandwich a filiera corta

*farcito con i migliori prodotti
del nostro territorio secondo disponibilità*
€ 7,00

Bagel ai semi di zucca

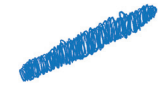
con roastbeef e pesto di rucola
€ 9,00
con tacchino arrosto e crema di melanzane
€ 9,00

Toast

con provola e prosciutto cotto del contadino
€ 6,00

La focaccia pugliese

€ 3,00



8:30 / 12:00

VIENNOISERIE SALATA

Croissant ai semi di sesamo

con comté, speck e carciofini arrostiti
€ 6,00

Quiche

€ 4,50

Pain bleu

*con besciamella al parmigiano,
blu di bufala e noci*
€ 4,00

Pain au fromage

*con prosciutto cotto e
formaggio schiena d'asino*
€ 4,00

Pizzetta di pasta croissant
al pomodoro e origano
€ 1,50

BERE CONTEMPORANEO

Kombucha la Verve Fermenteria €4,50

- cedro
- luppolo
- arancia amara
- passion fruit
- caffè

Karlo Khol €4,50

Cuvée frizzante di succo di mela di montagna
con ribes nero

BEVANDE

Succhi di frutta Bio € 3,50

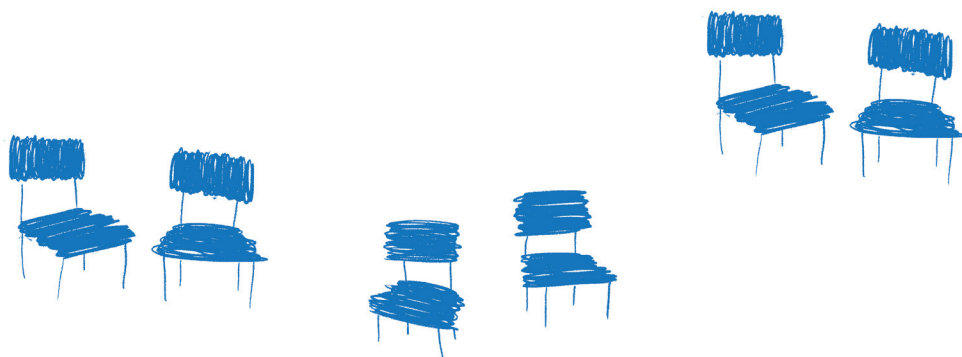
Bevande € 4,00

Tè freddo € 3,50

Spremuta d'arancia € 4,00

Acqua 0,50cl € 1,50

Il pane del nostro forno €1,50 a persona
Acqua microfiltrata 1l €1,50



8:30 / 23:30

PER INIZIARE E CONDIVIDERE

Prosciutto crudo di nero dei Nebrodi

piatto € 26,00 *piattino* € 12,00

Jamon iberico 100%
Pata Negra “cinco jotas”

piatto € 26,00 *piattino* € 12,00

Prosciutto crudo di Parma S. Ilario 30 mesi

tagliere € 16,00 *piattino* € 7,00

Selezione di salumi di “Nero”

tagliere € 15,00 *piattino* € 5,00

Formaggi italiani

4 formaggi selezionati dal gastronomo

€ 16,00 *piattino* € 4,00

Piatto di formaggi francesi

4 formaggi selezionati dal gastronomo

€ 16,00 *piattino* € 4,00

Mozzarella di bufala

€ 12,00

con pomodori semi dried

€ 14,00

con prosciutto crudo di Parma

€ 18,00

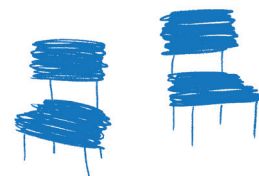
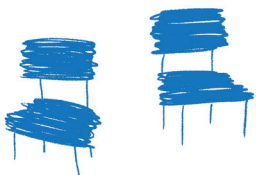
 Pane, burro e alici

Danish bread, burro Isigny e alici del Cantabrico

€ 18,00

Carciofi sott’olio “Agnoni”

€ 8,00





18:00 / 23:30

10 CICCHETTI

*Selezione dei piatti del menù a scelta dello chef
in un formato che permette di divertirsi!*

€ 24,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

FREDDI

 Carpaccio di ricciola
emulsione alla pesca e olio al basilico
€ 15,00

   Baccalà mantecato
insalatina di ceci e cracker di semi
€ 15,00

   Tartare di scottona
misticanza e salsa tonnata
€ 15,00

   Roastbeef di vitello
polvere di capperi, bottarga e mayo al limone
€ 14,00

 Salmorejo
verdure dell'orto marinate e crostini di pane
€ 14,00

   Tabbouleh di cous cous
mandorle tostate e lime
€ 12,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

CALDI

 Bruschetta con il nostro pane rustico
pomodori arrosto e olio al basilico
€ 6,00

     Suppli al telefono
€ 3,00

     Crocchette di brasato
con salsa verde
€ 8,00

    Parmigiana di melanzane al tegame
€ 12,00

Purea di fave e cicoria ripassata
€ 12,00

  Pizzetta frita
alla puttanesca
€ 12,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

LE VERDURE

 Melanzana al mattone
*olive verdi, pomodori confit,
origano di Pantelleria e ricotta dura carnica*
€ 14,00

 Finocchio alla brace
con formaggio di capra Halloumi e olio all'aneto
€ 14,00

  Cuore di lattuga alla brace
con mela verde, yogurt e noci
€ 14,00

  Scapece di carote all'aceto di mele
e sesamo nero
€ 14,00

Cicoria saltata
con aglio, olio e peperoncino
€ 6,00

Patate al forno
con erbe aromatiche
€ 6,00



12:00-16:00 / 18:00-23:30

LA PASTA

Fregola sarda alla brace
con vongole e bottarga
€ 17,00

Chitarrina al nero di seppia
con calamari e gamberi al timo e limone
€ 17,00

Tortelli di melanzane, ajo blanco
e olio alla menta e profumo di limone
€ 16,00

Manfredine all'estratto di pomodoro
e ricotta infornata
€ 15,00

Tonnarelli cacio e pepe
€ 14,00

Bombolotti all'amatriciana
€ 14,00

Maccheroncino alla carbonara
€ 14,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

CARNE & PESCE

Polpo alla brace
con salsa chimichurri e limone al sale
€ 23,00

Merluzzo al latte
con zucchine e menta
€ 22,00

Tagliata di filetto di manzo
con patate e babaganoush
€ 24,00

Guancetta di manzo
con purè di patate e cipollotto brasato
€ 19,00

Pollo e peperoni
€ 19,00

Polpette al sugo
€ 16,00

12:00-16:00 / 18:00-23:30

LA PIZZA

Margherita
pomodoro, fior di latte e basilico
€ 9,00

Arrabbiata
pomodoro del piennolo e alici di Cetara
€ 10,00

Capricciosa
pomodoro, fior di latte, funghi, carciofi, olive,
prosciutto crudo di Parma e uova sode
€ 12,00

Melanzane e mandorle
melanzane, pesto di melanzane
e salsa di mandorle
€ 14,00

Pomodori infornati e lardo di nero di Parma
€ 14,00

Baciata culatta e stracciata
farcita con culatta e stracciata
€ 14,00

Mare e monti
mozzarella, uvetta, briciole di pane,
funghi cardoncelli e bottarga
€ 14,00



12:00-16:00 / 18:00-23:30

I DOLCI



Panna cotta

*frutto della passione, crumble di cocco
e olio al basilico*

€ 9,00



Crema brulée

con biscotto bagnato al bergamotto

€ 8,00



Millefoglie

crema chantilly e fragole

€ 8,00



Tiramisù alla vecchia maniera

€ 8,00

AMARI

Amaro *Nonino* “**Quintessentia**” € 6,00

Amaro **Tosolini** € 6,00

Amaro **Berta** € 6,00

Amaro *del Ciclista* € 6,00

Amaro **33 Da Ponte** € 6,00

WHISKY

Catoctin Creek € 10,00

Penelope Bourbon whisky € 10,00

Akashi Blended € 10,00

Nikka “*from the barrel*” € 12,00

Aberlove 18 € 10,00

RUM

El Dorado 12 € 10,00

Diplomatico Riserva € 9,00

Rum Barbados remember € 10,00

Rhum J.M.X.O. € 10,00

Presidente Marti € 12,00

BRANDY

Brandy Gran Duque d'Alba € 9,00

Armagnac Dartigalongue 2005 € 9,00

Cognac Rémi Martin V.S.O.P. € 10,00

VINI DA DESSERT

Porto-Graham's € 10,00

Cherry-Pedro-Ximenez € 7,00

Malvasia delle Lipari-Hauner € 8,00

Passito di Pantelleria “Bukkuram”-De Bartoli € 10,00

ALLERGENI

Cereali

Uova

Arachidi

Latticini

Pesce

Sesamo

Frutta a guscio

Sedano

Senape

Crostacei

Soia

Anidride solforosa e solfiti derivati

Lupini

Molluschi